06/94 - 195008040.00 - "La Tipografica" S.r.l. - PARETE (CE) ITALIA

Combinato frigo-freezer
Fridge-freezer
Combiné frigo-congélateur
Kombinierte Kühl-Gefrierschrank

Uso e manutenzione
Use and maintenance
Emploi et manutention
Gebrauch und Wartung

Indice

Avvertenze

Qualora questo apparecchio dovesse sostituire uno di vecchio tipo, si raccomanda di rendere inservibile l'eventuale serratura di quest'ultimo prima di rottamarlo. Eviterete così che i bambini, giocando, possano restare imprigionati nell'interno. L'installazione è a carico dell'acquirente. Il costruttore non risponde dei danni causati da errata installazione e declina ogni responsabilità se il collegamento di messa a terra non è realizzato secondo le indicazioni contenute nel presente libretto.

Collegamento elettrico

All'interno dell'apparecchio è applicata una targhetta nella quale sono riportati fra l'altro il modello e la tensione di alimentazione. Prima di effettuare il collegamento alla rete di alimentazione assicurarsi che la tensione riportata sulla targhetta corrisponda a quella dell'impianto elettrico della vostra abitazione. Inserire la spina in una presa di corrente munita di un efficiente collegamento a terra.
Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente **è consigliabile attendere almeno tre ore** in modo da consentire allo stesso un corretto funzionamento.
Se la presa di corrente alla quale va collegato l'apparecchio non corrisponde alla spina, sostituire quest'ultima con una spina adatta (almeno 10 A).
Evitate, in ogni caso, di impiegare adattatori o derivatori che potrebbero causare surriscaldamenti o bruciature. Se la presa di corrente è priva di contatto di terra vi consigliamo di rivolgervi ad un elettricista specializzato.

Descrizione dell'apparecchio

A Termostato e luce interna

B Griglie estraibili

C Scatola carne e formaggi

D Convogliatore dell'acqua di sbrinamento con relativo scovolo

E Vetro copriverduriere

F Cassetti frutti e verdura

G Quadro comandi

H Vano utilizzabile per il congelamento e la conservazione

I Vani per la conservazione

L Sistema "drain" per la eliminazione dell'acqua di scongelamento

M Balconcini estraibili per bottiglie grandi

N Balconcini estraibili con ringhiera regolabile

O Balconcini estraibili con coperchio ruotante

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Comunitaria CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione dei radiodisturbi.

Le diverse funzioni e possibilità di impiego presenti sull'apparecchio

Il termostato (Fig. 1)
Regola automaticamente la temperatura all'interno dell'apparecchio. Ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 5 è possibile ottenere temperature sempre più fredde.

La lampada verde (Fig. 3-C)
Quando è accesa indica che l'apparecchio è collegato alla rete di alimentazione.

La lampada rossa (Fig. 3-A)
Si accende quando la temperatura all'interno del congelatore è insufficiente per la conservazione delle derrate.

L'interruttore generale (Fig. 3-B)
Serve per disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione senza staccare la spina (luce verde spenta).

Messa in funzione
Una volta collegato l'apparecchio alla rete di alimentazione accertarsi che la lampada verde sia accesa (agire opportunamente sull'interruttore **B**). Quando la lampada rossa sarà spenta lo scomparto congelatore è pronto per essere adoperato.

Uso del frigorifero
Per ottenere la temperatura ottimale all'interno del frigorifero, posizionare l'indice della manopola del termostato frigo in una posizione media (tra 2 e 4).
Attenzione: sistemare la carne ed il pesce pulito (avvolti in sacchetti o in fogli di plastica) nella parte più bassa dello scomparto frigorifero e cioè sopra i cassetti frutta e verdura in quanto questa zona risulta la più fredda e consente, quindi, una migliore conservazione.
Per ottenere una più razionale sistemazione e conservazione dei cibi attenersi alla tabella "Guida alla sistemazione e conservazione dei cibi nello scomparto frigorifero".

Le diverse funzioni e possibilità di impiego presenti sull'apparecchio

Uso del congelatore

Il simbolo [****], che si trova sulla porta dello scomparto inferiore, indica che tale scomparto consente il congelamento rapido di derrate fresche e la conservazione per lunghi periodi di cibi congelati o surgelati.
In particolare il primo vano in alto é utilizzabile sia per il congelamento che per la conservazione, mentre i due vani inferiori sono utilizzabili solo per la conservazione.

Congelazione cibi freschi

Per il confezionamento dei cibi da congelare consultare un manuale specializzato.
Prima di iniziare la congelazione, onde evitare che gli alimenti già congelati subiscano un anomalo aumento di temperatura venendo a contatto con quelli da congelare, è importante liberare il vano previsto per il congelamento da eventuali cibi in conservazione, introdurre quindi i cibi da congelare disponendoli il più possibile a contatto diretto del piano raffreddante.
Non congelare mai in una volta un carico superiore a quello nominale riportato sulla targhetta caratteristiche.
Una volta caricato il vano, arretrare l'indice della manopola del termostato di circa 1/4 di posizione rispetto alla posizione utilizzata per la conservazione qualunque sia la temperatura ambiente.
Dopo 24 ore dall'introduzione degli alimenti freschi, la loro congelazione è certamente terminata, pertanto l'indice della manopola termostato va riportato nella posizione originale.
Attenzione: l'introduzione di notevoli quantitativi di cibi da congelare può riscaldare temporaneamente la temperatura all'interno dello scomparto freezer facendo accendere la lampada rossa. Tale situazione, **essendo transitoria**, non pregiudica la buona conservazione degli alimenti già stivati.

Conservazione

I tempi massimi di conservazione dei cibi congelati sono riportati nelle seguenti tabelle: "Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: carni, animali da cortile, pesci e crostacei" e "Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta, legumi e verdura".
Osservare sempre, scrupolosamente, le istruzioni riportate sulle confezioni dei cibi surgelati e in assenza di esse non conservare per più di 3 mesi dalla data d'acquisto. All'acquisto dei prodotti surgelati occorre sincerarsi che gli stessi siano conservati a temperatura adeguata e che l'involucro sia intatto. Per mantenere inalterata la qualità del cibo surgelato è opportuno trasportarlo in appositi contenitori e riporlo al più presto sulle piastre refrigeranti dell'apparecchio.
Qualora una confezione presentasse tracce di umidità e anomali rigonfiamenti è probabile che sia stata precedentemente conservata a temperatura inadeguata e che il contenuto si sia nel contempo deteriorato.

Avvertenze e consigli per l'uso dello scomparto freezer

Durante l'operazione di congelamento non introdurre altri quantitativi di cibi da congelare ed evitare frequenti aperture della porta.
Non introdurre nello scomparto freezer contenitori di liquidi in particolare quelli gasati; il liquido congelando potrebbe provocarne lo scoppio.
Evitare di toccare con le mani, specie se bagnate, le superfici raffreddanti; potreste provocarvi scottature e ferite.
Non mangiare ghiaccioli appena tolti dal congelatore. In caso di mancanza di corrente il buon isolamento termico del vostro apparecchio permette la conservazione delle derrate per periodi di 15 ore senza subire alcuna alterazione, sempre che si abbia l'accortezza di non aprire la porta del freezer. Se l'interruzione di corrente si prolunga per più di 15 ore, occorre consumare i cibi entro breve tempo o, se crudi, cucinarli **subito** e poi ricongelarli.

Avvertenze e consigli

- **Per aumentare lo spazio** a disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale. Solo se lo strato di brina dovesse persistere (con uno spessore superiore a 5 mm) è il caso di eliminarla, ruotando indietro la manopola del termostato.
- **E' sconsigliabile introdurre nel frigorifero** vivande ancora calde: conviene raffreddarle preventivamente a temperatura ambiente. Le vivande vanno disposte in modo da assicurare sufficiente circolazione di aria all'interno. Evitare di disporre sulle griglie fogli di carta o di plastica. Aver cura, nel disporre le derrate all'interno del reparto frigorifero, che nulla vada a contatto con la parete posteriore. Durante l'uso del frigorifero aprire la porta il meno possibile.
- **Il tempo di conservazione dei cibi surgelati** dipende oltre che dal numero di stelle con cui è contrassegnato l'apposito scomparto, dalla temperatura ambiente, dalla posizione del termostato, dalla frequenza dell'apertura della porta dello scomparto, dalla natura dei cibi, dal tempo di permanenza alla temperatura ambiente nel trasporto dal rivenditore al domicilio. In ogni caso attenersi scrupolosamente alle prescrizioni stampate sulla confezione, ed in particolare non superare il tempo massimo di conservazione ivi indicato.
- **Se per lungo tempo permane la temperatura ambiente più fredda di 14°C**, non si raggiungono completamente le temperature necessarie per una lunga conservazione nel reparto congelatore e il periodo di conservazione risulterà pertanto ridotto. Si consiglia, quindi, di consumare le derrate congelate a breve scadenza.
- **Durante l'operazione di sbrinamento** è opportuno avvolgere i cibi messi in conservazione con più fogli di carta e sistemarli in luoghi freschi. Poiché l'inevitabile aumento di temperatura ne abbrevia la durata è consigliabile consumarli a breve scadenza.
- **Per impedire l'aumento di umidità** ed il conseguente aumento di brina, i liquidi non debbono essere introdotti nel reparto frigorifero in recipienti scoperti. La brina tende a concentrarsi nei punti più freddi dell'evaporatore con conseguente aumento, nel tempo, delle necessarie operazioni di sbrinamento.
- **Prima di chiedere l'intervento del Servizio Assistenza Tecnica** se il frigorifero è inattivo, verificare che la spina di alimentazione sia ben inserita nella presa e che il termostato non stia in posizione "•"; se il frigorifero è rumoroso controllare il livellamento e verificare che non vi sia qualche oggetto esterno a contatto con la parete posteriore; se il frigorifero ha una resa insufficiente controllare che l'interno non sia troppo stipato, che la porta sia chiusa ermeticamente e che il condensatore non sia pieno di polvere.
- **All'interno del circuito frigorifero circola il gas refrigerante** che può provocare un leggero rumore (gorgoglio) anche quando il compressore si è fermato. Non preoccupatevi, è normale.
- **Se notate presenza di acqua nella parte inferiore del frigorifero controllare che il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento non sia otturato (Fig.2).**

Avvertenze e consigli

- **Come ottimizzare temperature e consumi.**
  Per ottenere i migliori risultati sotto il punto di vista delle temperature nel reparto frigo e quindi per ottimizzare i consumi di energia, attenersi alle indicazioni riportate sull'etichetta posizionata a fianco della scatola termostato.

COME OTTENERE LA TEMPERATURE ED I CONSUMI OTTIMALI
HOW TO OBTAIN THE RIGHT TEMPERATURES AND SAVE ENERGY

TEMPERATURA AMBIENTE ROOM TEMPERATURE	POSIZIONE TERMOSTATO THERMOSTAT POSITION
33 - 38°C	1 2
27 - 32°C	1 2 3
17 - 26°C	2 3 4
14 - 16°C	4 5

LA ZONA PIÙ FREDDA È SOPRA LA VERDURIERA
THE COLDEST AREA IS DIRECTLY ABOVE THE CRISPER

Sulla parte sinistra (sotto la casetta) sono riportate le varie temperature ambiente che si possono avere nel corso della varie stagioni dell'anno.
In corrispondenza di tali temperature ambiente posizionare la manopola termostato come indicato sulla parte destra (sotto la manopola termostato)

Cosa non si deve fare

- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o di manutenzione **senza aver preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione** (interruttore generale in posizione **0**).
- Non lasciare mai aperte le porte ma ridurre al minimo indispensabile l'apertura. Limiterete la fuoriuscita del freddo e **risparmierete energia**.
- Non introdurre nell'apparecchio recipienti scoperti contenenti liquidi o vivande ancora calde. Raffreddare queste ultime preventivamente a temperatura ambiente; eviterete fenomeni di condensa e **risparmierete energia**.
- Non disponete le derrate, poste sulle griglie dello scomparto frigorifero, a contatto con la parete posteriore. Questo accorgimento eviterà che eventuali frammenti, rimanendo attaccati alla parete, possano defluire insieme all'acqua di sbrinamento e ostruire il foro di scarico.

Manutenzione

Sbrinamento

Nello scomparto frigorifero lo sbrinamento avviene automaticamente durante il funzionamento; l'acqua di sbrinamento viene raccolta tramite il convogliatore ed evapora automaticamente all'esterno. Si raccomanda di pulire periodicamente il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento usando l'apposito scovolo di corredo (Fig. 2), per evitare che la stessa vada a raccogliersi sul fondo del frigorifero anziché defluire all'esterno.
E' opportuno, di tanto in tanto, togliere la brina che ricopre i ripiani dello scomparto freezer; **attenzione a non usare oggetti metallici appuntiti** che possono provocare forature del circuito refrigerante con conseguente irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, ma servirsi dell'apposito raschietto in plastica fornito in dotazione.
Per ottenere il completo sbrinamento di tutto l'apparecchio (da effettuare 1 o 2 volte l'anno) posizionare l'interruttore generale in **0** e lasciare aperte le porte fino al completo scioglimento della brina.
L'apparecchio è dotato di un apposito sistema che permette la raccolta dell'acqua di sbrinamento in un contenitore da porre sotto l'apparecchio (agire come illustrato in Fig. 4). Asciugare accuratamente l'interno dell'apparecchio.
Per accelerare l'operazione di sbrinamento si può introdurre nello scomparto una bacinella di acqua tiepida.
Durante lo sbrinamento, porre eventuali cibi congelati in un luogo fresco dopo averli avvolti con fogli di giornale per limitarne l'aumento di temperatura.
Effettuato lo sbrinamento rimettere i cibi nel freezer e ricordarsi di consumarli a breve scadenza.

Pulizia

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).
La pulizia del frigo va effettuata periodicamente impiegando bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
Evitare in ogni caso l'uso di prodotti abrasivi, detergenti o saponi; dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con cura. Terminata l'operazione di pulizia riattaccare la spina dell'apparecchio con le mani ben asciutte.
Si consiglia di effettuare la pulizia dello scomparto freezer, con le stesse modalità descritte per il vano frigorifero, in concomitanza delle operazioni di sbrinamento dello scomparto stesso.

Sostituzione lampada

Per sostituire la lampada di illuminazione dello scomparto frigorifero **staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione** e cambiare la lampada avariata con un'altra di potenza non superiore a 15W (Fig. 5).

Inattività dell'apparecchio

Nel caso in cui l'apparecchio non venga utilizzato per lunghi periodi (ad esempio durante le vacanze estive) posizionare l'interruttore generale in **0**. e lasciare le porte aperte per evitare la formazione di muffe e cattivi odori, dopo aver provveduto a sbrinarlo e a pulirlo.

Cosa si deve fare se l'apparecchio non funziona

Qualora il vostro apparecchio non funzionasse correttamente, prima di chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica, effettuate le seguenti semplici verifiche: **risparmierete tempo e denaro**.

Lampada spia verde spenta

Controllare che:

- non manchi corrente;
- l'interruttore generale dell'appartamento non sia disinserito;
- la spina sia efficiente e che sia correttamente inserita nella presa di corrente;
- la presa sia efficiente. Per verificarlo inserire in tale presa la spina di un altro apparecchio sicuramente funzionante;
- l'interruttore generale dell'apparecchio **B** non sia nella posizione **0**.

Lampada rossa accesa

- Controllare che sulle piastre refrigeranti del congelatore la brina non sia eccessiva.

Acqua nella parte inferiore del frigorifero

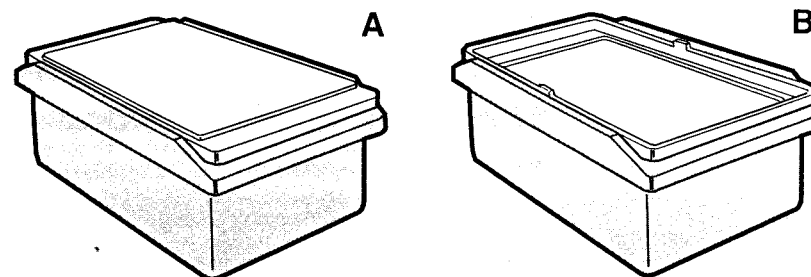
- Controllare che il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento non sia otturato.

Lampade spia debolmente accese

- Controllate se, invertendo la spina nella presa di corrente, l'inconveniente sussiste ancora.

Guida alla sistemazione dei cibi nel reparto frigorifero

Cibo	Tempo di conservazione	Disposizione nel frigo
Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica)	2 o 3 giorni	Sul vetro posto sopra i cassetti frutta e verdura **(zona più fredda del frigo)**
Formaggi freschi	3 o 4 giorni	Nell'apposito contenitore posto nella parte più bassa **(zona più fredda del frigo)**
Uova	1 mese	Nell'apposito contenitore della controporta
Burro, margarine	1 settimana	Negli appositi contenitori della controporta
Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento). Salami crudi, pane in cassetta, pasta fresca, creme, budini, cioccolati, pasticcini in crema, lardo, pasticceria secca, pomodori rossi	3 o 4 giorni	Su qualsiasi griglia
Bottiglie, latte, bibite e yogurt		Negli appositi balconcini della controporta
Frutta e verdura		Nella verduriera

N.B.: patate, aglio e cipolle non necessitano di conservazione in frigorifero.

Per conservare la carne posizionare il coperchio come indicato in Fig. **A**
Per conservare il formaggio capovolgere il coperchio e posizionarlo come indicato in Fig. **B**
In alcuni modelli tale accessorio non viene fornito.

Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore: per carni e pesci

Tipi	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosto e bollito di manzo	avvolto in fogli di alluminio	2 -3	9 - 10	non necessario
Agnello	avvolto in fogli di alluminio	1 - 2	6	non necessario
Arrosto di maiale	avvolto in fogli di alluminio	1	6	non necessario
Arrosto e bollito di vitello	avvolto in fogli di alluminio	1	8	non necessario
Bistecche e braciole di maiale o vitello	ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4 - 6		6	non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4 - 6		6	non necessario
Carne macinata	in confezioni di alluminio ricoperti con politene	freschissima	2	lentamente in frigorifero
Cuore e fegato	in sacchetti di politene		3	non necessario
Salsicce	in fogli di politene o alluminio		2	a seconda dell'uso
Polli e tacchini	avvolti in fogli di alluminio	1 - 3	9	lentamente in frigorifero
Anatre e oche	in fogli di alluminio	1 - 4	6	lentamente in frigorifero
Anatre selvatiche fagiani, pernici	in fogli di alluminio	1 - 3	9	lentamente in frigorifero
Conigli e lepri	in fogli di alluminio	3 - 4	6	lentamente in frigorifero
Cervo, capriolo	in fogli di alluminio o politene	5 - 6	9	lentamente in frigorifero
Pesci grossi	in fogli di alluminio o politene		4 - 6	lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	in buste di politene		2 - 3	non necessario
Crostacei	in buste di politene		3 - 6	non necessario
Molluschi	in contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	lentamente in frigorifero
Pesci cotti	in fogli di alluminio o politene		12	in acqua calda
Pesci fritti	in sacchetti di politene		4 - 6	direttamente in padella

Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Mele e pere	sbucciare e tagliare a pezzetti	2'	in contenitori, ricoperti di sciroppo	12	lentamente in frigorifero
Albicocche, pesche ciliege e prugne	snocciolare e pelare	1' - 2'	in contenitori, ricoperti di sciroppo	12	lentamente in frigorifero
Fragole, more e mirtilli	pulire, lavare e lasciare asciugare		in contenitori, ricoperti di zucchero	10 - 12	lentamente in frigorifero
Frutta cotta	tagliare, cuocere e passare		in contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	lentamente in frigorifero
Succhi di frutta	lavare, tagliare e schiacciare		in contenitori, zucchero a piacere	10 - 12	lentamente in frigorifero
Cavolfiori	spezzettare e scottare in acqua e succo di limone	2'	in sacchetti di politene	12	non necessario
Cavoli e cavolini	pulire e lavare (spezzettare)	1' - 2'	in sacchetti di politene	10 - 12	a temperatura ambiente
Piselli	sbucciare e lavare	2'	in sacchetti di politene	12	non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	3'	in sacchetti di politene	10 - 12	non necessario
Carote, peperoni e rape	tagliare a fette, pelare, lavare	3' - 4'	in sacchetti di politene	12	non necessario
Funghi e asparagi	lavare e tagliare	3' - 4'	in sacchetti o contenitori	6	a temperatura ambiente
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'	in sacchetti di politene	12	a temperatura ambiente
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'	in sacchetti in piccole porzioni	6 - 7	a temperatura ambiente
Cibi vari			**Confezionamento**	**Conservazione** (mesi)	**Scongelamento**
Pane			in sacchetti di politene	4	a temperatura ambiente e nel forno
Torte			in fogli di politene	6	a temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
Panna			in contenitori di plastica	6	a temperatura ambiente o nel frigorifero
Burro			nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	in frigorifero
Cibi cotti minestrone			suddiviso in contenitori di plastica o di vetro	3 - 6	a temperatura ambiente o in acqua calda
Uova			congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	a temperatura ambiente o nel frigorifero

1

2

3

B

C

A

O I

ALARM

4

5

ık